Elektrofriteusen der Serie HPRE (High Production RE) RE80 E[4]

Installations- und Gebrauchsanleitung



NICHT-CE u.







Frymaster, ein Mitglied der Commercial Food Equipment Service Association, empfiehlt, von CFESA geprüfte Techniker zu beauftragen.

GEDRUCKT IN DEN USA

24-Stunden-Service-Hotline 1-800-551-8633

E-Mail: service@frymaster.com

www.frymaster.com

JUNI 2010

8196779

Bitte alle Kapitel dieses Handbuchs durchlesen und es zur zukünftigen Verwendung aufheben.

ZU BEACHTEN

WENN DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EINEN TEIL FÜR DIESE MANITOWOC FOOD SERVICE-AUSRÜSTUNG VERWENDET, DER KEIN UNMODIFIZIERTER, NEUER ODER RECYCLINGTEIL IST, DER DIREKT VON FRYMASTER/DEAN ODER EINER AUTORISIERTEN FRYMASTER/DEAN-SERVICESTELLE ERWORBEN WURDE, UND/ODER DER VERWENDETE TEIL VOM ORIGINALZUSTAND ABGEÄNDERT WURDE, IST DIESE GARANTIE UNGÜLTIG. AUSSERDEM SIND FRYMASTER/DEAN UND DEREN TOCHTERGESELLSCHAFTEN NICHT HAFTBAR FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN AUF GRUND DER INSTALLATION EINES MODIFIZIERTEN TEILS UND/ODER TEILS VON EINEM NICHT AUTORISIERTEN SERVICECENTER ANFALLEN.

ZU BEACHTEN

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden. Die Installation, Wartung und Reparaturen müssen von einer vom Frymaster Dean-Werk autorisierten Servicestelle (ASA) oder einem anderen qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Installation, Wartung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal können die Herstellergarantie nichtig machen. Kapitel 1 dieses Handbuchs enthält die Definitionen für qualifiziertes Personal.

ZU BEACHTEN

Dieses Gerät muss gemäß den entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Aufstellungslandes installiert werden.

ZU BEACHTEN

Zeichnungen und Fotos in diesem Handbuch illustrieren Betriebs-, Reinigungs- und technische Verfahren und entsprechen nicht unbedingt den Betriebsverfahren der örtlichen Küchenleitung.

ANMERKUNG FÜR KUNDEN VON MIT COMPUTERN AUSGESTATTETEN GERÄTEN

USA

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden beiden Bedingungen: 1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen und 2) dieses Gerät muss Störsignale aufnehmen können, die unerwünschten Betrieb verursachen könnten. Dieses Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B.

KANADA

Dieses Digitalgerät überschreitet die Grenzwerte von Klasse A oder B für Funkemissionen nicht, die durch die Norm ICES-003 des „Canadian Department of Communications“ festgelegt wurden.

Cet appareil numerique n’emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ GEFAHR

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Pflege sowie unberechtigte Änderungen können zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gut durchlesen, bevor dieses Gerät installiert oder gewartet wird. Kapitel 1 dieses Handbuchs enthält die Definitionen für qualifiziertes Personal.

 **GEFAHR**

Die Vorderkante dieser Friteuse ist keine Stufe. Nicht auf der Friteuse stehen. Beim Ausrutschen oder bei Kontakt mit heißem Fett können schwere Verletzungen auftreten.

GEFAHR

Einzelne Friteusen mit Standbeinen müssen durch den Einbau von Ankerbändern gesichert werden. Alle mit Laufrollen ausgestattete Friteusen müssen durch den Einbau von Sicherungsketten gesichert werden.

GEFAHR

Keinen Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahren.

GEFAHR

Das Krümelblech von Friteusen mit einem Filtriersystem muss jeden Tag am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteilchen können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden. Weitere Informationen sind dem Filtrierungshandbuch zu entnehmen, das im Lieferumfang des Systems enthalten ist.

ACHTUNG

Es dürfen keine tragenden Bauteile der Friteuse geändert oder entfernt werden, um die Platzierung der Friteuse unter einer Haube zu ermöglichen. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster/Dean Service-Hotline 1-800-551-8633 an.

ACHTUNG

Die Frittierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Friteuse schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen Frittierwannen. Wenn die Frittierkörbe gegen die Leiste geschlagen werden, um Fett zu lösen, verzieht sich der Streifen und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

GEFAHR

Es müssen ausreichende Vorkehrungen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine getroffen werden, ohne dass diese vom Isolierrohr abhängen oder dieses einer Belastung aussetzen. Der Friteuse (Teilenr. 826-0900) liegt eine solche Sicherheitsvorrichtung bei. Sollte dieses Sicherungskit fehlen, wenden Sie sich an die örtliche Frymaster-FASA.

GEFAHR

Diese Friteuse kann zwei Netzkabel haben. Vor Transport, Test, Wartung und jeglichen Reparaturen der Frymaster-Friteuse BEIDE Netzkabel aus den Steckdosen abziehen.



ELEKTROFRITEUSEN DER SERIE HPRE E^4 (HIGH PRODUCTION RE)
INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANLEITUNG

INHALTSVERZEICHNIS

ELEKTROFRITEUSEN DER SERIE HPRE E^4 (HIGH PRODUCTION RE)
KAPITEL 1: EINLEITUNG

1.1 Allgemeines

Bevor versucht wird das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen. Dieses Handbuch deckt alle Elektrofriteusen der Serie HPRE E^4 (High Production RE).

Elektrofriteusen der Serie HPRE E^4 (High Production RE) verfügen über einfach zu reinigende offene Fritierwannen mit rotierenden Heizelementen. Die Friteusen werden durch Mehrprodukt-Fritiercomputer gesteuert und werden mit ungeteilten Fritierwannen geliefert.

1.2 Sicherheitsinformationen

Bevor versucht wird das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen.

In diesem Handbuch sind Hinweise in doppelt umrandeten Kästchen enthalten – siehe unten.

 **VORSICHT**

VORSICHTSHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die ***zu einer Fehlfunktion des Geräts führen können***.

 **ACHTUNG**

ACHTUNGSHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die ***zu Schäden am Gerät führen*** und Fehlfunktionen des Geräts zur Folge haben können.

 **GEFAHR**

GEFAHRENHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die ***zu Personenverletzungen führen*** und die Schäden und/oder Fehlfunktionen des Geräts zur Folge haben können.

Friteusen dieser Serie sind mit folgenden automatischen Sicherheitsfunktionen ausgerüstet:

1. Zwei Hochtemperatur-Erkennungsfunktionen schalten die Stromversorgung zu den Heizelementen ab, wenn die Temperaturregelung ausfällt.

2. Ein in Reihe geschalteter Trennschalter unterbricht die Stromversorgung zum Filterpumpenmotor (sofern vorhanden), sollte sich der Motor verstopfen oder überhitzen.

1.3 Computer-Informationen

Dieses Gerät wurde geprüft und entspricht demgemäß den Grenzwerten für ein Digitalgerät der Klasse A nach Teil 15 der FCC-Vorschriften. Dieses Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B. Wenn das Gerät in einem kommerziellen Umfeld betrieben wird, sollen diese Grenzwerte einen vertretbaren Schutz vor Störungen bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet hochfrequente Energie und kann diese auch ausstrahlen; wenn es nicht gemäß den Angaben im Anweisungshandbuch installiert und verwendet wird, kann der Radio-/TV-Empfang gestört werden. Der Betrieb des Geräts in einem Wohngebiet verursacht wahrscheinlich Störungen; in diesem Fall ist der Benutzer verpflichtet, diese Störungen auf eigene Kosten zu korrigieren.

Der Benutzer wird gewarnt, dass etwaige Änderungen, die von der für die Konformität zuständigen Partei nicht ausdrücklich genehmigt wurden, die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb dieses Geräts nichtig machen können.

Nach Bedarf sollte der Benutzer den Händler oder einen erfahrenen Radio- und TV-Techniker zu Rate ziehen.

Der Benutzer kann die folgende, von der amerikanischen Federal Communications Commission vorbereitete Broschüre hilfreich finden: „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“ (Identifizieren und Beseitigen von Radio-/TV-Störungen). Diese Broschüre ist unter folgender Adresse erhältlich: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, U.S.A., Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Schadensforderungen bei Transportschäden

Maßnahmen, wenn das Gerät beschädigt erhalten wird:

Es ist zu beachten, dass das Gerät vor der Auslieferung aus dem Werk von geschultem Personal sorgfältig geprüft und verpackt wurde. Der Spediteur übernimmt alle Verantwortung für die sichere Zustellung, sobald er das Gerät zum Transport übernommen hat.

1. Sofort eine Schadensforderung einreichen – unabhängig vom Ausmaß des Schadens.

2. Sichtbare Schäden, fehlende Teile – Darauf achten, dass dies auf dem Frachtschein oder Eiltransportschein vermerkt ist und von der zustellenden Person unterzeichnet wird.

3. Nicht sichtbare Schäden, fehlende Teile – Wenn der Schaden erst nach Auspacken des Geräts erkannt werden kann, den Spediteur sofort darüber benachrichtigen und eine Schadensforderung für nicht sichtbare Schäden einreichen. Das sollte innerhalb von 15 Tagen nach Zustelldatum durchgeführt werden. Darauf achten, dass der Verpackungsbehälter zur Inspektion aufgehoben wird.

1.5 Service-Informationen

Für nicht routinemäßige Wartung oder Reparaturen oder für Serviceinformationen die örtliche, von Frymaster autorisierte Serviceagentur (ASA) verständigen. Serviceinformationen können auch auf telefonischem Wege von der Wartungsabteilung von Frymaster unter der Rufnummer 1-800-551-8633 (USA/Kanada) erhalten werden. Damit wir Ihnen besser helfen können, benötigen wir folgende Informationen:

Modellnummer ______________________________

Seriennummer ______________________________

Spannung __________________________________

Art des Problems ___________________________

____

____

1.6 Nach dem Kauf

Um unseren Service zu verbessern, sollte das folgende Diagramm vom werksautorisierten Frymaster Dean-Servicetechniker, der diese Maschine installiert hat, ausgefüllt werden.

Name des Servicetechnikers bzw. der autorisierten Service-Stelle	
Adresse	
Tel./Fax	
Modellnummer	
Seriennummer	
Spannung	

1.7 Servicepersonal

1.7.1 Definitionen

A. Qualifiziertes und/oder berechtigtes Betriebspersonal

1. Qualifiziertes/autorisiertes Betriebspersonal ist Personal, welches die Informationen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen und sich mit den Gerätefunktionen vertraut gemacht hat, oder das bereits Erfahrung im Betrieb des Geräts hat, das in diesem Handbuch beschrieben wird.

B. Qualifiziertes Installationspersonal

1. Qualifiziertes Installationspersonal sind Personen, Firmen, Unternehmen oder Gesellschaften, die entweder persönlich oder durch Vertretung mit der Installation elektrischer Geräte beschäftigt und dafür verantwortlich sind. Qualifiziertes Personal muss Erfahrung mit Arbeiten dieser Art haben, über alle zutreffenden elektrischen Vorsichtsmaßregeln Bescheid wissen und alle Anforderungen gültiger Vorschriften einhalten.

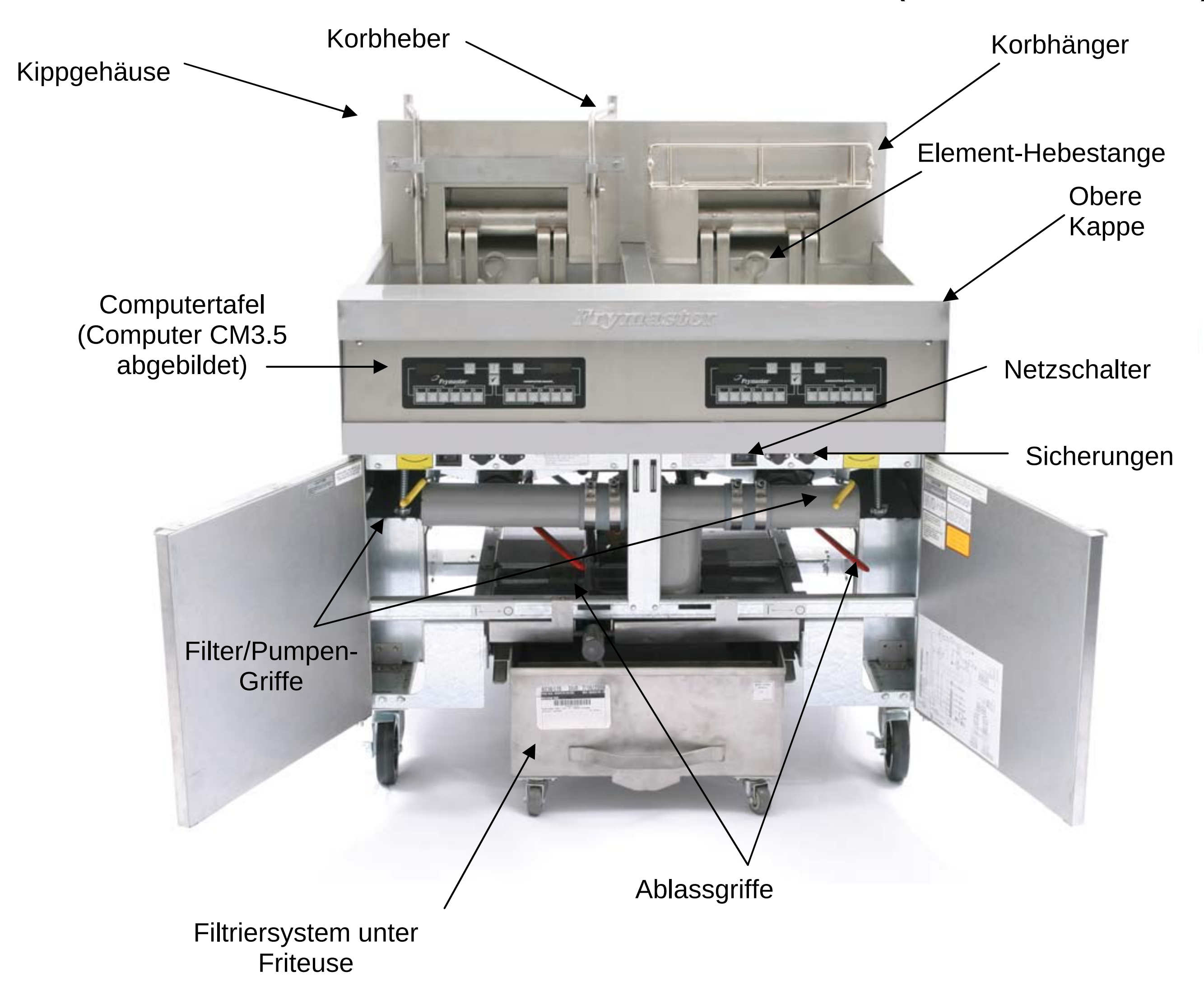
C. Qualifiziertes Wartungspersonal

1. Qualifiziertes Wartungspersonal sind Personen, die mit Frymaster-Geräten vertraut sind und die von Frymaster zur Durchführung von Wartungsarbeiten an seinen Geräten berechtigt wurden. Berechtigtes Wartungspersonal muss mit einem vollständigen Satz Service- und Teilehandbücher ausgerüstet sein und eine Minimalmenge an Ersatzteilen für Frymaster-Geräte auf Lager halten. Eine Liste der Frymaster-ASAs (Authorized Service Agencies) ist im Lieferumfang der Friteuse enthalten. ***Wenn kein qualifiziertes Wartungspersonal verwendet wird, macht dies die Frymaster Dean-Garantie nichtig.***

DIESES HANDBUCH AUFHEBEN UND ZUR ZUKÜNFTIGEN VERWENDUNG AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHREN.

ELEKTROFRITEUSEN DER SERIE HPRE E⁴ (HIGH PRODUCTION RE)
KAPITEL 2: INSTALLATIONSANLEITUNG

ÜBERBLICK ÜBER DIE ELEKTROFRITEUSEN DER SERIE HPRE E⁴ (HIGH PRODUCTION RE)



AUSFÜHRUNG DER ELEKTROFRITEUSE DER SERIE HPRE E⁴ (HIGH PRODUCTION
ANMERKUNG: Das Aussehen der Friteuse kann kann je nach Ausführung und Herstellungsdatum leicht unterschiedlich sein.

2.1 Allgemeines

Eine korrekte Installation ist für den sicheren, effizienten und fehlerfreien Betrieb dieses Geräts Voraussetzung.

Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster-Geräten müssen von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.7 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Wenn zum Installieren oder Instandhalten dieses Geräts kein qualifiziertes, zertifiziertes und/oder dazu berechtigtes Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.7 in diesem Handbuch) herangezogen wird, macht das die Frymaster-Garantie nichtig; außerdem kann es zu Schäden am Gerät und Verletzungen von Personal kommen.

Wenn Unterschiede zwischen den Anweisungen und Informationen in dieser Anleitung und den örtlichen oder staatlichen Vorschriften in dem Land, in dem dieses Gerät aufgestellt wird, auftreten, müssen bei Installation und Betrieb die entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften eingehalten werden.

Kundendienst ist bei der örtlichen FASA erhältlich.

ZU BEACHTEN
Alle Friteusen, denen beim Versand keine werkseitig bereitgestellten Netzkabel und Anschlussstecker beiliegen, müssen über flexible Rohre an der Klemmleiste auf der Rückseite der Friteuse angeschlossen werden. Diese Friteusen müssen nach NEC-Spezifikationen verdrahtet werden. Bei festverdrahteten Geräten müssen auch entsprechende Sicherungsvorrichtungen installiert werden.

⚠ GEFAHR
Es müssen ausreichende Vorkehrungen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine getroffen werden, ohne dass diese vom Isolierrohr abhängen oder dieses einer Belastung aussetzen. Der Friteuse (Teilenur. 826-0900) liegt eine solche Sicherheitsvorrichtung bei. Sollte dieses Sicherungskit fehlen, wenden Sie sich an die örtliche Frymaster-FASA.

ZU BEACHTEN
Dieses Gerät ist direkt mit der Stromversorgung verdrahtet; zur Unterbrechung der Stromversorgung muss ein Kontakt mit einem Abstand von mindestens 3 mm für alle Pole in der Festverdrahtung vorgesehen werden.

ZU BEACHTEN
Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist, es sei denn, es ist eine andere Vorrichtung zur Unterbrechung der Stromversorgung (Trennschalter) vorgesehen.

⚠ GEFAHR
Die Stromversorgung für dieses Gerät MUSS die Nennwerte haben, die auf dem Typen- und Seriennummernschild an der Innenseite der Friteusentüre angegeben sind.

ZU BEACHTEN
Wenn dieses Gerät mit der Stromversorgung festverdrahtet wird, MUSS dazu Kupferdraht verwendet werden, der mindestens für eine Temperatur von 75 °C geeignet ist.

ZU BEACHTEN
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer autorisierten Frymaster ASA bzw. von einer qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

⚠ GEFAHR
Dieses Gerät muss an eine Stromversorgung mit den Nennwerten und Phasen angeschlossen werden, die auf dem Typenschild in der Türe des Geräts vorgeschrieben sind.

⚠ GEFAHR
Alle Verdrahtungsanschlüsse für dieses Gerät müssen gemäß den Schaltplänen vorgenommen werden, die mit dem Gerät mitgeliefert werden. Bei der Installation bzw. bei Wartungsarbeiten am Gerät auf die Schaltpläne an der Innenseite der Türe des Geräts Bezug nehmen.

⚠ ACHTUNG
An einer einzelnen Friteuse darf keine Ablaufschürze angebracht werden. Die Friteuse kann instabil werden, umkippen und Verletzungen verursachen. Der Aufstellbereich der Friteuse muss immer frei von brennbarem Material gehalten werden.

Bei einem längeren Stromausfall schaltet sich die Friteuse automatisch ab. In diesem Fall den Netzschalter auf OFF stellen. Nicht versuchen, die Friteuse(n) während eines Stromausfalls wieder einzuschalten.

Der Aufstellbereich der Friteuse muss immer frei von brennbarem Material gehalten werden; sie darf jedoch auf brennbaren Böden aufgestellt werden.

Zu beiden Seiten und an der Rückseite muss bei brennbaren Baumaterialien ein Freiraum von 15 cm gelassen werden. An der Vorderseite der Friteuse muss mindestens ein Freiraum von 61 cm gelassen werden, damit die Friteuse korrekt bedient und gewartet werden kann.

⚠ ACHTUNG
Der Bereich um den Sockel oder unter der Friteuse darf nicht verbaut/blockiert werden.

2.1.2 Masseanschluss-Anforderungen

Alle elektrisch betriebenen Geräte müssen gemäß allen zutreffenden nationalen und örtlichen Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften geerdet werden. Ein Schaltplan befindet sich an der Innenseite der Friteusentür. Die vorgeschriebenen Spannungen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Friteusentür angegeben.

2.1.3 Anforderungen nur für Australien

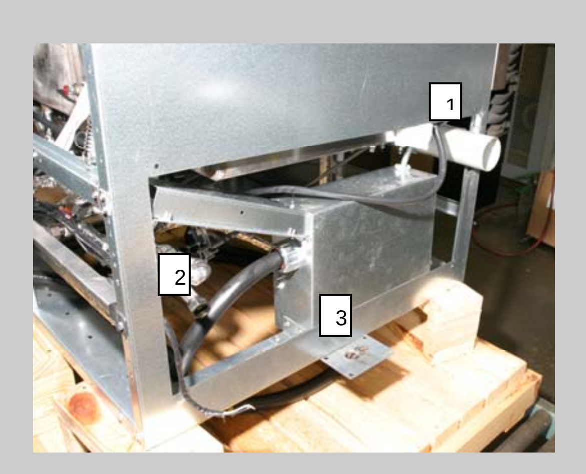
Die Installation muss gemäß AS 5601 / AG 601 sowie örtlichen relevanten Verordnungen für Gasversorgungs- und Stromanschlüsse erfolgen.

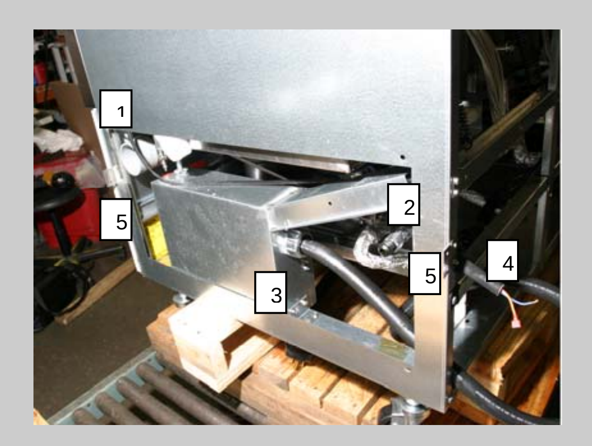
2.2 Einbau der Friteuse

⚠ ACHTUNG
Friteusen von Frymaster sind mit Standbeinen zur stationären Installation ausgeführt. Friteusen mit Standbeinen müssen beim Bewegen angehoben werden, damit die Friteuse nicht beschädigt wird und damit keine Verletzungen verursacht werden können. Für bewegliche oder tragbare Installationen müssen wahlweise von Frymaster erhältliche Laufrollen verwendet werden. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA 1-800-551-8633 an.

Einbau der Friteuse

HPRE-Friteusen in Batterien von mehr als vier Frittierwannen werden in Abschnitten geliefert. Die Friteusen müssen ausgepackt, von den Paletten entfernt und zusammengebaut werden. Beim Zusammenbau ist besonders darauf zu achten, dass das Ablasssystem, Fettrücklaufsystem, Spülleitungssystem (sofern zutreffend) Kabelbaum für Fettrücklaufschalter und die Friteusenschränke aufeinander ausgerichtet und verbunden werden. Geringfügige Modifizierungen an den Verbindungselementen können zum Zusammenbau erforderlich sein. Unten folgen schrittweise Anleitungen zur Erleichterung des Zusammenbaus.





Die Friteuse wird auf mehreren Paletten geliefert. Die Geräte von den Paletten entfernen und die Schränke aufeinander ausrichten; diese müssen in der oben und nebenstehend gezeigten Anordnung verbunden werden.

1. Den Verteiler entleeren. Die Ablassmanschetten lockern und ausziehen.
2. Fettrücklaufleitung. Biegsame Leitung anschließen.
3. Die in der Mitte vorstehende Halteplatte (oben links ohne Laufrolle gezeigt) muss unter den benachbarten Schrank geschoben und verschraubt werden.
4. Verkabelung zur Verbindung von Ablass-Sicherheitskreis und für die Funktionsweise der Schlauch- und Stab- sowie Fettentsorgungssysteme muss angeschlossen werden.
5. Zungen (Details auf benachbarter Seite) werden an den vertikalen Schrankpfosten, vorne und hinten befestigt. Sie werden am benachbarten Schrankpfosten verschraubt.



Verriegelungen an Wego-Steckverbindern in oberer Position lassen, um die Lage der Kabel vom benachbarten Schrank anzugeben. Am Ablassschalter ist ein Aufsetzkontakt (siehe Pfeil) vorhanden, um den Ablasssicherheitskreis prioritätisch zu verketten.



Blechzungen verbinden die Schrankteile.





Abdeckleisten schließen die Lücken zwischen den Frittierwannen und den oberen Kappen.

 **GEFAHR**

Friteusen müssen beim Bewegen Raumtemperatur haben und dürfen kein Fett enthalten, damit keine Schäden oder Verletzungen verursacht werden.

 **GEFAHR**

Heißes Frittierfett kann schwere Verbrennungen verursachen. Kontakt vermeiden. Das Fett muss unter allen Umständen aus der Friteuse entfernt werden, bevor diese bewegt wird, um Verschütten von Fett und die damit verbundenen Unfälle und schweren Verbrennungen zu vermeiden. Diese Friteuse kann umkippen und Verletzungen verursachen, wenn sie nicht stationär gesichert wird.

2.3 Elektrische Anschlüsse

Die Friteuse muss bei der Installation unter Einhaltung örtlicher Vorschriften geerdet werden; sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, müssen die entsprechenden landesweiten Normen, National Electrical Code, ANSI/NFPA 70-(neueste Version) oder CE-Normen der europäischen Gemeinschaft eingehalten werden.

 **GEFAHR**

Diese Friteuse ist mit dreipoligen, geerdeten Steckern zum Schutz vor Stromschlägen ausgestattet und muss direkt an eine Steckdose angeschlossen werden. DER ERDUNGSSTIFT DIESER STECKER DÜRFEN NICHT ABGESCHNITTEN, ENTFERNT ODER AUF ANDERE WEISE UMGANGEN WERDEN!

ZUR NIVELLIERUNG VON FRITEUSEN MIT STANDBEINEN KÖNNEN DIE STANDBEINE UM 25 MM HERAUSGESCHRAUBT WERDEN. DIE STANDBEINE SOLLTEN SO EINGESTELLT WERDEN, DASS DIE FRITEUSE IN DER FRITTIERSTATION DIE RICHTIGE HÖHE HAT. BEI MIT LAUFROLLEN AUSGESTATTETEN FRITEUSEN GIBT ES KEINE NIVELLIERUNGSVORRICHTUNGEN. DIESE FRITEUSEN MÜSSEN DAHER AUF EBENEM BODEN AUFGESTELLT WERDEN.

ANMERKUNG: Wenn eine Friteuse mit Standbeinen umgestellt werden muss, alle Standbeine vollständig entlasten, bevor sie bewegt wird. Sollte ein Standbein beschädigt werden, sofort eine Service-Stelle zwecks sofortiger Reparatur/Austausch kontaktieren.

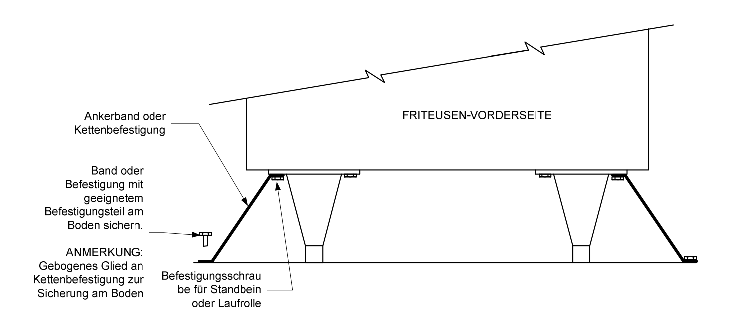
⚠ ACHTUNG

Heißes Frittierfett kann schwere Verbrennungen verursachen. Kontakt vermeiden. Das Fett muss unter allen Umständen aus der Fritteuse entfernt werden, bevor diese bewegt wird, um Verschütten von Fett und die damit verbundenen Unfälle und schweren Verbrennungen zu vermeiden. Diese Friteuse kann umkippen und Verletzungen verursachen, wenn sie nicht stationär gesichert wird.

1. Nach der abschließenden Nivellierung der Friteuse montieren Sie die Sicherungsvorrichtungen, um das Bewegungsspiel der Maschine einzugrenzen. Diese Funktion darf jedoch weder auf dem Isolierrohr basieren noch dieses Belastungen aussetzen. Sie dient auch als Sicherung gegen Umkippen. Bringen Sie die Sicherungsvorrichtungen gemäß der beiliegenden Anleitung an (siehe unten folgende Abbildung). Wenn die Sicherungsvorrichtungen zu Wartungszwecken oder aus anderen Gründen abgetrennt werden, MÜSSEN sie vor Wiederinbetriebname der Friteuse wieder angebracht werden.

⚠ GEFAHR

Es müssen ausreichende Vorkehrungen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine getroffen werden, ohne dass diese vom Isolierrohr abhängen oder dieses einer Belastung aussetzen. Der Friteuse (Teilenr. 826-0900) liegt eine solche Sicherheitsvorrichtung bei. Sollte dieses Sicherungskit fehlen, wenden Sie sich an die örtliche Frymaster-FASA.



2. Das Ablassventil schließen und die Frittierwanne mit Wasser bis zur unteren ÖLSTANDSFÜLLINIE füllen.

3. Die Frittierwanne vor der ersten Verwendung auskochen. Siehe Anweisungen zum Auskochen der Frittierwanne in Abschnitt 2.4.

4. Die Frittierwanne(n) ablassen, reinigen und mit Frittierfett füllen. Siehe Abschnitt 2.5, Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte.

2.3 Stromversorgung

⚠ GEFAHR
Zur Herstellung der Stromversorgung MÜSSEN Kupferdrahtkabel verwendet werden, die mindestens für 75 °C geeignet sind.

MODELL	SPANNUNG	PHASEN	DRAHT-VERSORG.	MIN. GRÖSSE	AWG (mm^2)	A pro LEITER L1	L2	L3
17 kW	208	3	3	6	(16)	48	48	48
17 kW	240	3	3	6	(16)	41	41	41
17 kW	480	3	3	6	(16)	21	21	21
17 kW	220/380	3	4	6	(16)	26	26	26
17 kW	240/415	3	4	6	(16)	24	24	24
17 kW	230/400	3	4	6	(16)	25	25	25
21 kW	208	3	3	4	(25)	58	58	58
21 kW	240	3	3	4	(25)	51	51	51
21 kW	480	3	3	6	(16)	25	25	25
21 kW	220/380	3	4	6	(16)	32	32	32
21 kW	240/415	3	4	6	(16)	29	29	29
21 kW	230/400	3	4	6	(16)	30	30	30



Die Stromversorgung für dieses Gerät MUSS die Nennwerte haben, die auf dem Typen- und Seriennummernschild an der Innenseite der Friteusentüre angegeben sind.

⚠ GEFAHR
Dieses Gerät MUSS an eine Stromversorgung mit der Spannung und Phasenanzahl angeschlossen werden, die auf dem Typen- und Seriennummernschild an der Innenseite der Friteusentüre angegeben sind.

⚠ GEFAHR
Alle Verdrahtungsanschlüsse für dieses Gerät MÜSSEN gemäß den Schaltplänen vorgenommen werden, die mit dem Gerät mitgeliefert werden. Die Schaltpläne befinden sich an der Innenseite der Friteusentüre.

2.4 Auskochen der Frittierwanne

Bevor die Friteuse das erste Mal zum Frittieren verwendet wird, muss die Frittierwanne ausgekocht werden, um zu gewährleisten, dass alle Rückstände des Fertigungsverfahrens beseitigt wurden.

Nachdem die Friteuse eine Zeit lang verwendet wurde, bildet sich eine harte Schicht aus Pflanzenfett an der Innenseite der Frittierwanne. Diese Schicht muss regelmäßig entfernt werden. Dabei muss das folgende Auskochverfahren eingehalten werden.

Die Frittierwanne(n) vor dem erstmaligen Füllen mit Frittieröl und danach mindestens einmal pro Monat wie folgt reinigen:

1. Bevor die Friteuse eingeschaltet wird, das Frittierwannen-Ablassventil schließen und die leere Frittierwanne mit einer Mischung aus kaltem Wasser und Geschirrspülmittel füllen. Die Mischanweisung für das Geschirrspülmittel auf deren Verpackung beachten.

2. Den ON/OFF-Schalter des Computers auf auf ON (ein) stellen.

3. Den Computer wie im mit der Friteuse mitgelieferten Computer-Handbuch angegeben zum Auskochen programmieren.

4. Die Lösung 45 Minuten bis eine Stunde lang kochen lassen. Der Wasserfüllstand darf beim Auskochen in der Frittierwanne nicht unter die untere ÖLFÜLLSTANDSLINIE abfallen.

VORSICHT
Die Friteuse nicht unbeaufsichtigt lassen. Die Auskochlösung kann schäumen und überlaufen. Den ON/OFF-Schalter auf OFF (aus) stellen, um Überkochen zu verhindern.

VORSICHT
Alle Wassertropfen MÜSSEN aus der Frittierwanne entfernt werden, bevor sie mit Frittierfett gefüllt wird.

VORSICHT
Wasser oder Auskochlösung DARF nicht in die Filterwanne oder das Filtriersystem abgelassen werden. Wenn Wasser in das Filtriersystem gelangt, führt das zu nicht behebbaren Schäden und macht alle entsprechenden Garantien ungültig.

5. Den/die EIN/AUS-Schalter der Friteuse auf AUS stellen.

6. 7,6 Liter Wasser einfüllen. Die Lösung ablaufen lassen und die Frittierwanne(n) gründlich reinigen.

7. Die Frittierwanne(n) mit sauberem Wasser auffüllen. Die Frittierwanne(n) noch zweimal spülen, ablassen und mit einem sauberen Tuch sauber wischen. Alle Wasserrückstände entfernen, bevor die Frittierwanne mit Fett gefüllt wird.

Betriebsverfahren des Computers/Controllers im mit dem Computer/Controller mitgelieferten Handbuch nachlesen.

2.5 Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte

ACHTUNG
Die Frittierwanne mit Fett bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDLINIE auffüllen, bevor der ON/OFF-SCHALTER auf ON (ein) gestellt wird. Andernfalls können die Frittierwanne und Heizelemente beschädigt werden.

1. Die Frittierwanne mit Fett bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Frittierwanne auffüllen. Das lässt Platz für die Ausdehnung des Fetts bei der Erwärmung. Kein kaltes Fett über die untere Linie hinaus einfüllen; das heiße Fett wird überfließen, da es sich bei der Erwärmung ausdehnt. Wenn festes Fett verwendet wird, zuerst die Heizelemente anheben, dann das Fett unten in die Frittierwanne packen. Die Heizelemente absenken, dann Fett um und über die Heizelemente festpacken. **Niemals** einen großen Fettblock auf die Heizelemente in der Frittierwanne aufsetzen. Es werden örtliche Überhitzungen und Schäden an den Heizelementen auftreten und es besteht die Gefahr der Selbstentzündung.


ACHTUNG

NIEMALS **einen ganzen Fettblock auf die Heizelemente aufsetzen. Das beschädigt die Heizelemente und es besteht die Gefahr der Fettselbstentzündung und von Bränden.**

2. Sicherstellen, dass das/die Netzkabel an geeignete Steckdose(n) angeschlossen sind. Sicherstellen, dass der Stecker ganz in die Steckdose eingedrückt ist.

3. Sicherstellen, dass das Fett bis zur *oberen* ÖLFÜLLSTANDSLINIE gefüllt ist, wenn das Fett *die Frittiertemperatur erreicht hat*. Es kann notwendig sein, Fett nachzufüllen, um den Füllstand auf die richtige Höhe zu bringen, *nachdem das Fett die programmierte Frittiertemperatur erreicht hat*. Wenn festes Fett verwendet wird, **MUSS** das Fett im Schmelzzyklus geschmolzen werden. Es kann notwendig sein, festes Fett nachzufüllen, um den Füllstand auf die richtige Höhe zu bringen, nachdem das festgepackte Fett geschmolzen ist. DEN SCHMELZZYKLUS NICHT DEAKTIVIEREN ODER ABBRECHEN.

Abschalten

1. Den EIN/AUS-Schalter auf AUS stellen. (Auf der Anzeige erscheint OFF (AUS) eingeblendet, wenn der Computer CM4-S verwendet wird. Beim Modell CMIII.5 ist die Anzeige leer.)

2. Das Fett filtrieren (sofern zutreffend) und die Friteusen reinigen (siehe Kapitel 3).

3. Die Frittierwannendeckel auf die Frittierwannen aufsetzen.

3.1 Reinigen der Friteuse

3.1.1 Reinigen der Innen- und Außenseite des Frittierschranks – Täglich

1. Das Innere des Frittierschranks mit einem trockenen, sauberen Tuch reinigen. Alle zugänglichen Metallflächen und Komponenten abwischen, um Fettrückstände und Staub zu entfernen.

2. Das Äußere des Frittierschranks mit einem sauberen, mit Geschirrspüllösung angefeuchteten Tuch reinigen. Mit einem feuchten, sauberen Tuch nachwischen.

3.1.2 Reinigen der Frittierwanne und Heizelemente – Wöchentlich



Die Friteuse darf NIE bei leerer Frittierwanne betrieben werden. Die Heizelemente können dadurch dauerhaft beschädigt werden.

Auskochen der Frittierwanne:

Das Auskochverfahren ist in Kapitel 2.4 beschrieben. Betriebsverfahren des Computers/Controllers im mit dem Computer/Controller mitgelieferten Handbuch nachlesen.



Die Friteuse während des Auskochens NIEMALS unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Lösung zu stark schäumt und überläuft, den EIN/AUS-Schalter sofort auf AUS stellen. Warten, bis sich die Lösung abgesetzt hat, und dann das Auskochen fortsetzen.



Wasser oder Auskochlösung nicht in das Filtriersystem ablassen. Dadurch kann die Pumpe permanent beschädigt werden und alle zutreffenden Garantien werden ungültig.

3.1.3 Reinigen der abnehmbaren Teile und Zubehörteile – Wöchentlich

Alle abnehmbaren Teile und Zubehörteile mit einem sauberen, trockenen Tuch abwischen. Mit einem sauberen, in Geschirrspülmittel angefeuchteten Tuch abgelagerte Fettreste von den abnehmbaren Teilen und Zubehörteilen entfernen. Die Teile und Zubehörteile mit sauberem Wasser spülen und vor dem Einbau trocken wischen.

3.1.4 Ablassen und manuelles Filtern: Friteusen ohne Filtriereinheit

GEFAHR
Das Fett auf mindestens 38 ºC (100ºF) abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden Behälter abgelassen wird.

Wenn die Friteuse nicht mit einem eingebauten Filtriersystem ausgerüstet ist, muss das Fett in einen anderen geeigneten Behälter abgelassen werden. (Zum sicheren und praktischen Ablassen und Entsorgen von verbrauchtem Fett oder Öl empfiehlt Frymaster den Einsatz der Frymaster *Fettentsorgungseinheit* (FEE), die von Ihrer örtlichen Vertriebsgesellschaft erhältlich ist.)

1. Den Netzschalter der Friteuse auf AUS stellen. Das Ablassrohr (mit der Friteuse mitgeliefert) in das Ablassventil schrauben. Sicherstellen, dass das Ablassrohr fest in das Ablassventil eingeschraubt ist und dass die Öffnung nach unten zeigt.

2. Einen metallenen Behälter unter das Ablassrohr stellen. Der Metallbehälter muss die Hitze des Fetts aushalten und über einen verschließbaren Deckel verfügen. Wenn das Fett wieder verwendet werden soll, empfiehlt Frymaster, dass ein Frymaster-Filterkegelhalter und -Filterkegel verwendet wird, sollte ein Filtriersystem nicht verfügbar sein. Wenn ein Frymaster-Filterkegelhalter verwendet wird, sicherstellen, dass der Kegelhalter sicher auf dem Metallbehälter aufliegt.

3. Das Ablassventil langsam öffnen, um Verspritzen zu verhindern. Wenn das Ablassventil mit Nahrungsteilchen verstopft wird, mit dem „Fryer's Friend" (einer Reinigungsstange) die Blockierung beseitigen.

GEFAHR
NICHTS von vorne in den Ablass einfügen, um die Verstopfung im Ventil zu beseitigen. Heißes Fett wird herausfließen und stellt eine große Gefahr dar.

ACHTUNG
NICHT mit dem „Fryer's Friend" auf das Ablassventil hammern. Das beschädigt die Ventilkugel des Ablassventils und verhindert ein vollständiges Schließen; das Ventil wird somit undicht.

4. Nach Ablassen des Fetts alle Speiseteilchen und zurückgebliebenes Fett aus der Frittierwanne reinigen. VORSICHTIG ARBEITEN, dieses Material kann bei Hautkontakt noch immer schwere Verbrennungen verursachen.

5. Das Ablassventil sicher schließen und die Frittierwanne mit sauberem, filtriertem oder neuem Öl oder festem Fett bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDSLINIE füllen.

Detaillierte Betriebsverfahren für Friteusen mit eingebautem Filtriersystem sind in Kapitel 4 zu finden.

3.2 Regelmäßige/jährliche Wartung

Frymaster empfiehlt, dass die Friteuse mindestens einmal pro Jahr von einem werksautorisierten Servicetechniker wie folgt geprüft und eingestellt wird:

- Das Innere und Äußere des Schranks vorne und hinten auf übermäßige Fettablagerungen untersuchen.
- Überprüfen, ob die Heizelementdrähte in gutem Zustand sind und die Leiter keine Anzeichen von Ausfransen oder Isolierungsschäden aufweisen; außerdem müssen sie frei von Fettspuren und -ablagerungen sein.
- Überprüfen, ob die Heizelemente in gutem Zustand sind und keine fest gewordenen/verkohlten Fettablagerungen aufweisen. Die Heizelemente auf Anzeichen übermäßiger Trockenfeuerung prüfen.
- Überprüfen, ob das Schanier beim Anheben bzw. Absenken der Heizelemente korrekt funktioniert und ob die Heizelementdrähte nicht klemmen und/oder reiben.
- Überprüfen, ob die Stromaufnahme der Heizelemente innerhalb des zulässigen Bereichs liegt, der auf dem Typenschild der Friteuse angegeben ist.
- Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzensonden korrekt angeschlossen, festgezogen sind und funktionieren und ob die Befestigungsteile und Sondenschutzbleche vorhanden und korrekt eingebaut sind.
- Überprüfen, ob der Komponentenkasten und die Komponenten des Schaltkastens (d. h. Computer/Steuerung, Relais, Schnittstellenkarten, Trafos, Schütze etc.) in gutem Zustand und frei von angesammeltem Fett und anderen Verunreinigungen sind.
- Überprüfen, ob die Verdrahtungsanschlüsse des Komponentenkastens und Schaltkastens fest und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind.
- Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. Schütz-Abdeckungen, Ablass-Sicherheitsschalter, Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.
- Überprüfen, ob die Frittierwanne in gutem Zustand und nicht undicht ist. Auch die Isolierung der Frittierwanne muss noch zur Wartung geeignet sein.
- Überprüfen, ob alle Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

Eingebautes Filtriersystem:

- Alle Fettrücklauf- und Ablassleitungen auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse fest sind.
- Die Filterwanne auf Lecks und Sauberkeit prüfen. Wenn im Krümelkorb große Mengen an Krümel vorhanden sind, den Eigentümer/Bediener darauf hinweisen, dass der Krümelkorb täglich in einen brandsicheren Behälter entleert und gereinigt werden muss.
- Überprüfen, ob alle O-Ringe und Dichtungen (einschließlich die der Schnellanschlüsse) vorhanden und in gutem Zustand sind. O-Ringe und Dichtungen austauschen, wenn diese abgenutzt oder beschädigt sind.

- Die Integrität des Filtriersystems wie folgt prüfen:

– Bei leerer Filterwanne einen Fettrücklaufgriff nach dem anderen auf EIN stellen. Überprüfen, ob die Pumpe aktiviert wird und ob Blasen im Fett in der zugehörigen Frittierwanne auftauchen.

– Alle Fettrücklaufventile schließen (d. h. alle Fettrücklaufgriffe auf AUS stellen). Die korrekte Funktion der einzelnen Fettrücklaufventile prüfen, indem die Filterpumpe mit dem Griff einer der Fettrücklaufgriff-Mikroschalter aktiviert wird. In den Frittierwannen dürfen keine Luftblasen auftreten.

– Überprüfen, ob die Filterwanne zur Filtrierung sachgerecht vorbereitet ist, dann eine Frittierwanne mit Fett, das auf 177 °C erwärmt wurde, in die Filterwanne ablassen. Das Frittierwannen-Ablassventil schließen. Den Fettrücklaufgriff auf EIN stellen. Das gesamte Fett in die Frittierwanne zurücklaufen lassen (durch Blasen im Fett ersichtlich). Den Fettrücklaufgriff wieder auf AUS stellen. Die Frittierwanne sollte sich innerhalb von höchsten 2 Minuten und 30 Sekunden wieder füllen.

Um gute Funktionsweise und eine sichere Arbeitsumgebung zu gewährleisten, muss die Friteuse regelmäßig von einem qualifizierten Servicetechniker inspiziert und eingestellt werden; das sollte Teil eines regelmäßigen Küchenwartungsprogramms sein.

3.3 Pflege von rostfreiem Stahl

Alle aus rostfreiem Stahl bestehende Außenteile der Friteuse müssen im Laufe des Tages regelmäßig mit heißem Seifenwasser gereinigt werden; am Ende eines jeden Tages müssen sie mit einem Flüssigreiniger für rostfreien Stahl gereinigt werden.

Keine Stahlwolle, scheuernden Lappen, Reiniger oder Pulver verwenden.

Keine Metallmesser, -spachteln oder andere Metallwerkzeuge zum Abkratzen von rostfreiem Stahl verwenden. Es ist praktisch unmöglich, Kratzer zu entfernen.

Wenn rostfreier Stahl abgekratzt werden muss, um festgebackene Reste zu entfernen, den Bereich erst einweichen, um die Ablagerungen aufzuweichen. Danach nur einen Kratzer aus Holz oder Nylon verwenden.

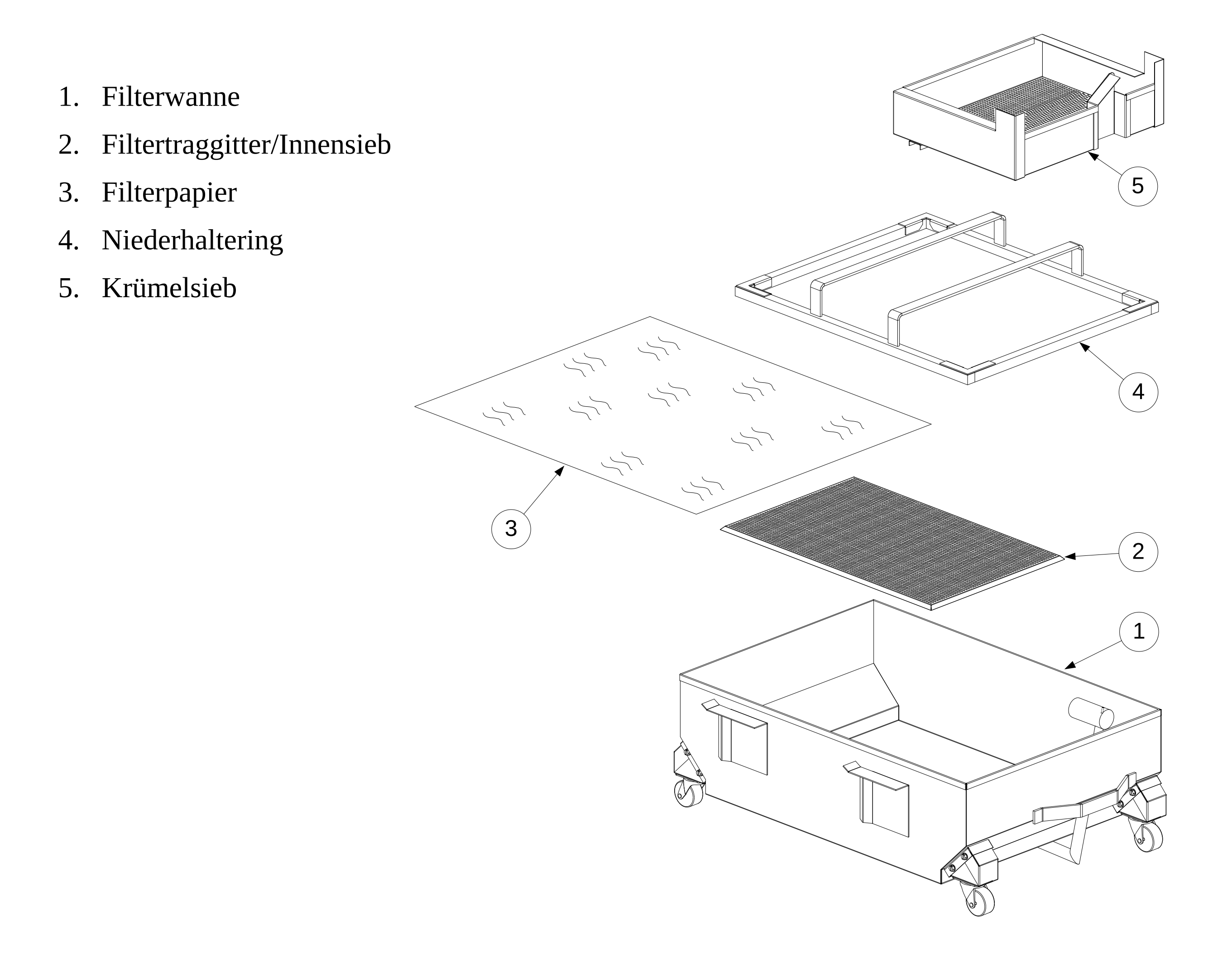
4.1 Vorbereitung des Filtriersystems

Bei der anfänglichen Installation und vor jedem Gebrauch müssen alle losen Teile aus dem Filter entfernt, die Filterwanne und alle Zubehörteile in heißem Seifenwasser gewaschen und danach gründlich getrocknet werden.

4.1.1 Assembling the Filter

Die Filterwanne verwendet Filterpapier, das durch einen Niederhaltering befestigt ist, und Unreinheiten aus dem Frittiermedium entfernt. Die Filterwanne wird mit folgenden Teilen zusammengebaut (siehe Abbildung unten):

1. Filterwanne
2. Filtertraggitter/Innensieb
3. Filterpapier
4. Niederhaltering
5. Krümelsieb



4.2 Täglicher Filterbetrieb

4.2.1 Überblick

Die Filterpumpe wird erst dann eingeschaltet, wenn das Fett die Betriebstemperatur erreicht hat und in die vorbereitete Filterwanne abgelassen wurde. Der Filtermotor schaltet sich ein, und das Fett wird durch das Filterpapier gesaugt und zurück in die Frittierwanne gepumpt. Das Ablassventil der Frittierwanne bleibt während des Filtriervorgangs geöffnet. Das Fett etwa 5 Minuten lang durch das Filterpapier laufen lassen. Nach 5 Minuten das Ablassventil schließen und die Frittierwanne mit der Pumpe füllen. Die Pumpe 10 bis 15 Sekunden lang weiterlaufen lassen, nachdem erstmals Blasen in der Frittierwanne auftreten, um sicherzustellen, dass das gesamte Fett aus der Ablasswanne und den Leitungen gepumpt wurde.

 **ACHTUNG**

Vorsichtig arbeiten und Schutzkleidung tragen. Das zu filtrierende Fett hat eine Temperatur von etwa 177 °C. Sicherstellen, dass alle Schläuche korrekt angeschlossen und Ablassgriffe in der richtigen Stellung sind, bevor Schalter oder Ventile betätigt werden. Andernfalls kann es zu schweren Verbrennungen kommen.

 **ACHTUNG**

Zeichnungen und Fotos in dieser Gebrauchsanleitung illustrieren Betriebs-, Reinigungs- und technische Verfahren und entsprechen nicht unbedingt den Betriebsverfahren der örtlichen Küchenleitung.

4.2.2 Filterwerkzeuge

Diese Werkzeuge werden für die Filtrierung benötigt. Sie sind Teil des Filter-Teilesatzes, der mit der Friteuse/dem Filtersystem mitgeliefert wird.

- Frittierwannen- und Filterbürste – dient zum Reinigen der Frittierwanne und den Seitenwänden und des Bodens der Filterwanne, der Heizelemente und zum Loslösen von Ablagerungen während des Filtriervorgangs bzw. eines Fettwechsels.
- Reinigungsstange (verschiedene Ausführungen) – dient zum Loslösen schwerer Rückstände im Ablassrohr (sofern erforderlich).
- Filterpulver
- Filterpapier

Die folgenden Werkzeuge sind nicht obligatorisch, werden jedoch empfohlen, um den Filtriervorgang zu vereinfachen.

- Messbecher – dient zum Messen der Filterpulvermenge.
- Krümelkelle aus rostfreiem Stahl – zum Entfernen großer Rückstände.

4.3 Betrieb des Filters

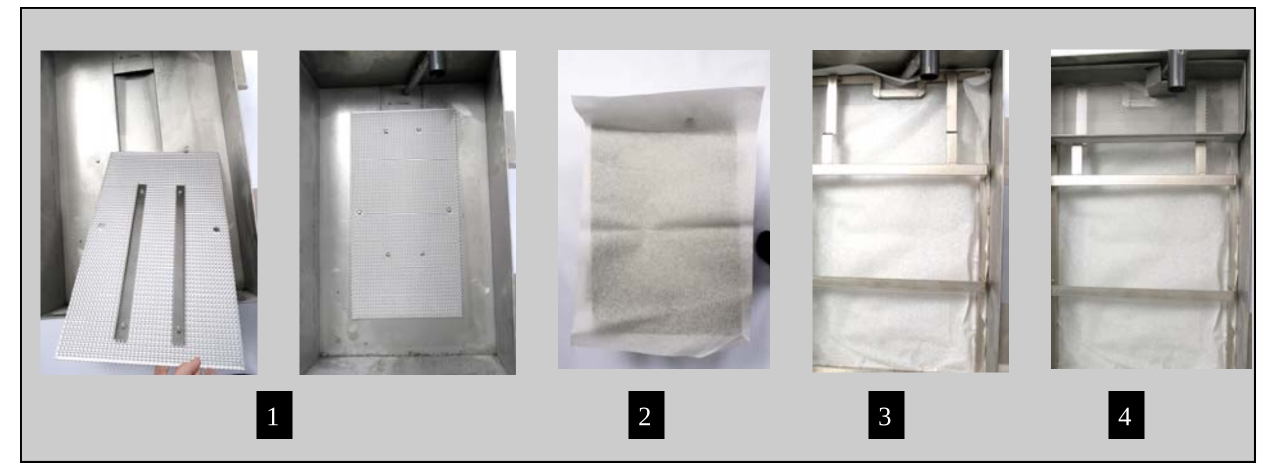
Die Filterwanne nach außen ziehen, bis die Gleitverbindung getrennt ist. Fettrückstände aus den Verschraubungen in die Wanne abtropfen lassen. Die Filterwanne aus dem Frittierschrank nehmen. Vorsichtig arbeiten und Schutzkleidung tragen.

Die Komponenten der Filterwanne entfernen: Krümelblech, den Niederhaltering, Filterpapier und inneres Sieb.



Die Filterwanne aus dem Frittierschrank ziehen.

Die Filterwanne reinigen und die Komponenten wieder einsetzen. Das innere Sieb wird unten durch Versteifungsschienen abgestützt, die es auf den Sumpf ausrichten. Siehe Foto unten. Die Komponenten in dieser Reihenfolge wieder einsetzen:

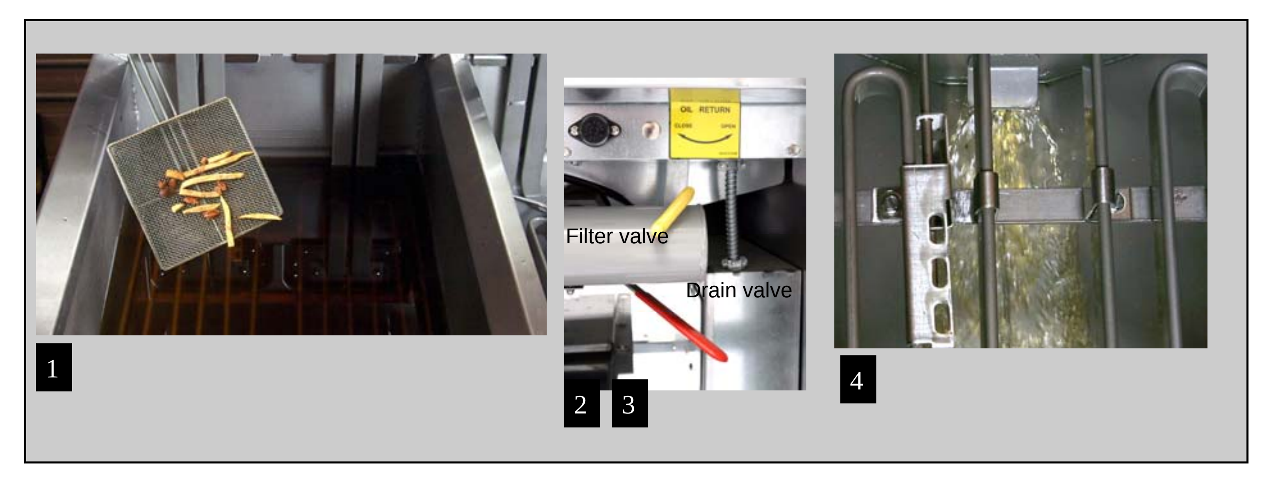


1. Inneres Sieb — sicherstellen, dass es auf Stifte und Abflachungen ausgerichtet ist.
2. Filterpapier über die Filterwanne legen.
3. Filterpapier mit dem Niederhaltering in die Wanne drücken. Die Kerbe muss in Richtung Aufnahmerohr zeigen. Etwas Filterpulver auf das Filterpapier schütten.
4. Den Krümelkorb einsetzen.
5. Sicherstellen, dass die O-Ringe am Aufnahmerohr intakt sind.

Die Filterwanne fest in die Einbaustellung drücken.



5 Sicherstellen, dass die O-Ringe am Aufnahmerohr intakt sind.



Filtriersystem

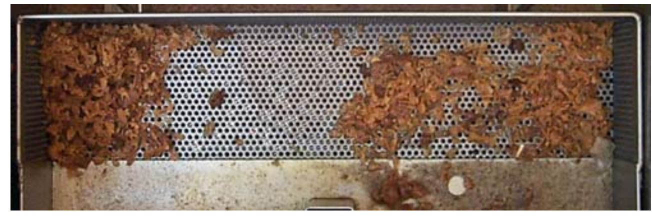
Anmerkung: Immer fettsichere, isolierte Handschuhe und Schutzkleidung tragen, wenn mit heißem Fett gearbeitet wird.

Sicherstellen, dass die Filterwanne bereit zum Filtriervorgang ist. Sicherstellen, dass die Friteuse Betriebstemperatur hat. Friteuse abschalten und folgende Arbeitsschritte ausführen:

1. Große Rückstände aus der Frittierwanne abschöpfen.
2. Das Ablassventil öffnen. Eine Frittierwanne nach der anderen entleeren.
3. Die Filterpumpe einschalten. Den Ablass offen lassen.
4. Fett fließt von der Filterwanne in die Frittierwanne und hinaus durch den offenen Ablass. Das Fett etwa 5 Minuten lang ablaufen lassen, um in Schwebe gehaltene Teilchen aus dem Fett zu entfernen.
5. Das Ablassventil schließen. Die Filterpumpe eingeschaltet lassen.
6. Fett steigt in der Frittierwanne an und bildet Blasen, wenn sich die Filterwanne entleert. Die Blasenbildung 10-15 Sekunden fortsetzen lassen; dadurch wird das Fett aus den Rücklauf-leitungen gedrückt.
7. Die Filterpumpe ausschalten. Fett nach Bedarf nachfüllen, bis die obere Linie in der Frittier-wanne erreicht ist.
8. Rückstände als dem Krümelblech entfernen. Das Krümelblech MUSS jeden Tag am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden.



5 Das in die Frittierwanne zurückgeführte Fett 10-15 blubbern lassen; dadurch wird das Fett aus den Rücklaufleitungen gedrückt.



6 Rückstände als dem Krümelblech entfernen. Das Krümelblech muss jeden Tag am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden.

 **VORSICHT**

Die Filtriereinheit NUR DANN betreiben, wenn das Fritierfett Betriebstemperatur (177 °C [350°F]) hat.

 **GEFAHR**

Das Krümelblech von Friteusen mit einem Filtriersystem muss jeden Tag am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteilchen können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

Gebrauch des Stab-/Fettentsorgungssystems



Den Entsorgungsschlauch an den Schnellverschluss vorne an der Friteuse anschließen.

Größere Systeme können wahlweise mit einem Entsorgungsschlauch ausgerüstet sein. Den Schlauch anhand der folgenden Schritte verwenden.

Wenn Fett in der Filterwanne und die Filterpumpe abgeschaltet ist, den Schlauch an den Schnellverschluss vorne an der Friteuse anschließen. (Siehe Foto oben.)

Den Schlauch in die Frittierwanne oder einen Entsorgungsbehälter hängen, der zur Aufnahme von heißem Fett geeignet ist.

Die Pumpe mit dem Kippschalter vorne auf der Friteuse einschalten. Fett fließt von der Filterwanne in den Schlauch in die Frittierwanne oder den Entsorgungsbehälter. Das Ablassventil der Frittierwanne offen lassen, wenn mit dem Schlauch Krümel und Rückstände ausgewaschen werden.



Den Schlauch in die Frittierwanne richten und die Pumpe mit dem vorne montierten Schalter einschalten.

Gebrauch des Ablassspülsystems

Systeme mit drei oder mehr Frittierwannen können mit einer wahlweisen Ablassspülung geliefert werden. Benutzung des Systems:

- Nach etwa 5 Minuten langem Filtrieren des Fetts aus Frittierwanne Nr. 3 (am weitesten vom Filter entfernt), das Fettrücklaufventil schließen, um den Filtriervorgang anzuhalten. Die Frittierwanne nicht wieder auffüllen.
- Das Ablassventil (roter Griff) an der Friteuse schließen, deren Fett filtriert wird. Sicherstellen, dass alle anderen Ventile (rote und gelbe Griffe) geschlossen sind.
- Am blauen Griff ziehen, um das Spülventil zu öffnen. Nachdem die Ablassleitung keine Ablagerungen mehr enthält (nach etwa 2 Minuten), am blauen Griff drücken, um das Spülventil zu schließen. Das Fettrücklaufventil (gelber Griff) öffnen, um die Frittierwanne neu zu füllen.



 **ACHTUNG**

Die Frittierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Friteuse schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen Frittierwannen. Wenn die Frittierkörbe gegen die Leiste geschlagen werden, um Fett zu lösen, verzieht sich der Streifen und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

ELEKTROFRITEUSEN DER SERIE HPRE E^4 (HIGH PRODUCTION RE)
KAPITEL 5: FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

5.1 Einleitung

Dieses Kapitel ist eine kurze Fehlersuchanleitung für einige Probleme, die während des Betriebs dieser Friteuse auftreten können. Sie soll dem Benutzer helfen, Probleme an diesem Gerät zu korrigieren oder zumindest genau zu diagnostizieren. Dieses Kapitel deckt zwar die meisten häufigen Probleme, es können jedoch auch Probleme auftreten, die hier nicht behandelt werden. In solchen Fällen wird Ihnen die Belegschaft der technischen Unterstützungsabteilung von Frymaster bei der Identifizierung und Lösung des Problems gern Hilfestellung leisten.

Beim Behebungsversuch eines Problems sollte immer ein Eliminierungsverfahren verwendet werden, beginnend mit der einfachsten Lösung bis hin zur kompliziertesten. Nie die offentsichtliche Ursache übersehen – es kann leicht passieren, dass ein Netzkabel nicht angeschlossen oder ein Ventil nicht ganz geschlossen wird. Am wichtigsten ist es jedoch, eine klare Idee zu erhalten, warum ein Problem aufgetreten ist. Schritte zur Sicherstellung, dass dies nicht noch einmal passiert, müssen Teil einer jeden Korrekturmaßnahme sein. Wenn eine Steuerung aufgrund einer schlechten Verbindung nicht funktionert, müssen auch alle anderen Verbindungen geprüft werden. Wenn eine Sicherung immer wieder durchbrennt, muss der Grund dafür ermittelt werden. Immer beachten, dass der Ausfall einer kleinen Komponente oft ein Anzeichen für den möglichen Ausfall oder die falsche Funktionsweise einer wichtigeren Komponente oder Systems sein kann.

Vor dem Anruf eines Wartungsvertreters oder der Frymaster HOTLINE (1-800-551-8633) folgende Aufgaben durchführen:

- **Sicherstellen, dass alle Stromkabel angeschlossen und Trennschalter eingeschaltet sind.**
- **Sicherstellen, dass die Ablassventile der Frittierwanne ganz geschlossen sind.**



GEFAHR
Heißes Fett verursacht schwere Verbrennungen. Niemals versuchen, diese Friteuse mit heißem Fett zu bewegen oder heißes Fett von einem Behälter in einen anderen zu schütten.

GEFAHR
Bei Wartungsarbeiten muss dieses Gerät von der Stromversorgung getrennt sein, außer es sind elektrische Tests erforderlich. Bei der Prüfung elektrischer Stromkreise besonders vorsichtig sein.

Dieses Gerät kann über mehrere Anschlussstellen für die Stromversorgung verfügen. Vor Wartungsarbeiten alle Netzkabel abziehen.

Inspektion, Prüfung und Reparatur von elektrischen Komponenten dürfen nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden.

5.2 Fehlersuche

5.2.1 Regel- und Heizprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Steuerung lässt sich nicht aktivieren.	A. Netzkabel ist nicht angeschlossen oder Trennschalter ist gefallen.	A. Netzkabel anschließen und prüfen, ob Trennschalter nicht gefallen ist.
	B. Steuerung ist ausgefallen.	B. ASA verständigen.
	C. Netzteil-Komponente oder Schnittstellenkarte ist ausgefallen.	C. ASA verständigen.
Friteuse heizt nicht.	A. Ablassventil ist offen.	A. Überprüfen, ob das Ablassventil ganz geschlossen ist.
	B. Steuerung ist ausgefallen.	B. ASA verständigen.
	C. Eine oder mehrere andere Komponenten sind ausgefallen.	C. ASA verständigen.
Friteuse schaltet sich anfänglich wiederholt ein und aus.	Friteuse ist im Schmelzzyklus.	Das ist bei Friteusen mit ***Computern und Digitalcontroller*** normal. Anweisungen zum Abbrechen des Schmelzzyklus sind der eigenen *Controller-Gebrauchsanleitung für Frymaster Friteusen oder dem CM4-S Handbuch* zu entnehmen. Bei Friteusen ***Analog-Controllern*** (Festkörper) wird der Schmelzzyklus manuell mit einem Kippschalter rechts des Temperaturregelknopfs betätigt. *Wenn kein festes Fett verwendet wird*, den Schmelzzyklus mit dem Kippschalter ausschalten.
Friteuse heizt nach der Filtrierung nicht.	Ablassventil ist offen.	Überprüfen, ob das Ablassventil ganz geschlossen ist.
Friteuse heizt, bis der Obergrenzenschalter fällt wobei die Heizanzeige EIN ist.	Temperatursonde oder Steuerung ist ausgefallen.	ASA verständigen.
Friteuse heizt, bis der Obergrenzenschalter fällt, wobei die Heizanzeige nicht EIN ist.	Schütz oder Steuerung ist ausgefallen.	ASA verständigen.
Friteuse hört zu heizen auf, wenn die Heizanzeige EIN ist.	Obergrenzen-Thermostat oder Schütz ist ausgefallen.	ASA verständigen.

5.2.2 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Anzeige zeigt falsche Temperaturskala (Fahrenheit oder Celsius).	Es wurde eine falsche Anzeigeoption programmiert.	Anweisungen zum Umschalten der Anzeige der in der mit der Friteuse mitgelieferten Computer-Gebrauchsanleitung nachschlagen.
CM III.5- oder Digitalcontroller-Anzeige zeigt HELP. CM4-S- und KFC-1-Anzeige zeigen OPEn drA In (Oeffnen Ablassen)	Offenes Ablassventil oder Problem am Verriegelungsschaltkreis.	Überprüfen, ob das Ablassventil ganz geschlossen ist. Wenn das Problem dadurch nicht korrigiert wird, ASA verständigen.
Anzeige zeigt h I.	Friteusentemperatur liegt mehr als 12 ºC über dem Sollwert.	Der Sollwert wurde besonders niedrig festgelegt oder es gibt ein Problem im Temperaturregelschaltkreis. Die Sollwerteinstellung prüfen. Wenn sie genau ist, de Friteuse abschalten und ASA verständigen.
CM III.5- oder Digitalcontroller-Anzeige zeigt hot. CM4-S- und KFC-1-Anzeige zeigen h I-tEMP (Hoch-Temp)or h I-tEMP ProbE FA ILUrE (Hoch-Temp Fuehler Geraet).	Die Temperatur der Frittierwanne beträgt mehr als 210 ºC oder bei Modellen für CE-Länder mehr als 202 ºC.	Das ist ein Anzeichen für eine Fehlfunktion im Temperatur-regelkreis, einschließlich ein Ausfall des Obergrenzen-Thermostats. Die Friteuse sofort abschalten und ASA verständigen.
CM III.5- oder Digitalcontroller-Anzeige zeigt Lo (Niedrig).	Frittierwannentemperatur liegt mehr als 12 ºC unter dem Sollwert.	Diese Anzeige ist normal, wenn die Fritiermaschine anfänglich einge-schaltet wird und kann kurz einge-blendet werden, wenn eine große Menge gefrorenen Produktes in die Frittierwanne gegeben wird. Wenn die Anzeige nicht erlischt, heizt die Friteuse nicht. Die Friteuse abschalten und ASA verständigen.

5.2.2 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme (Forts.)

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
CM4-S- und KFC-1-Anzeige zeigen LoW.	Friteusentemperatur ist unter 124 °C.	Das ist normal, wenn die Friteuse erstmalig eingeschaltet wird. Wenn die Anzeige nicht erlischt, heizt die Friteuse nicht und ist evtl. defekt. Die Friteuse abschalten und ASA verständigen.
CM4-S- und KFC-1-Anzeige zeigen IGnItIon FAILUrE (Zuendung Fuehler).	Zündmodul der Friteuse ist ausgefallen. Friteuse zündet oder heizt nicht.	Die Friteuse abschalten und ASA verständigen.
CM III.5- oder Digitalcontroller-Anzeige zeigt Prob (Fuehler). CM4-S- und KFC-1-Anzeige zeigen ProbE FAILUrE (Fuehler Geraet).	Problem mit dem Temperaturmess-schaltkreis, einschließlich Fühler.	Die Friteuse abschalten und ASA verständigen.
CM III.5-Frittierwannen-temperatur wird laufend angezeigt.	Der Computer ist zur laufenden Temperaturanzeige programmiert.	Anweisungen zum Umschalten zwischen diesen Anzeigeoptionen der eigenen *Controller-Gebrauchsanleitung für Frymaster Friteusen* entnehmen.

5.2.3 Probleme beim Korbheber

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Korbheberbewegung ist laut, ruckartig oder ungleichmäßig.	Korbheberstangen sind nicht ausreichend geschmiert.	Die Stangen und Buchsen mit einer dünnen Schicht Lubriplate oder einem ähnlichen dünnen, weißen Schmierfett schmieren.

5.2.4 Probleme beim eingebauten Filtriersystem

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Filterpumpe startet nicht.	A. Netzkabel ist nicht angeschlossen oder Trennschalter ist gefallen.	A. Sicherstellen, dass das Netzkabel für die Steuerung angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst sind.
	B. Pumpenmotor ist überhitzt und hat Temperaturschutzschalter ausgelöst.	B. Den Motor mindestens 45 Minuten lang abkühlen lassen und dann die Pumpenrücksetztaste drücken.
	C. Blockierung in der Filterpumpe. **Test:** Das Ablassventil schließen und die Filterwanne aus der Friteuse ziehen. Die Pumpe einschalten. Wenn der Pumpenmotor kurz summt und dann aufhört, ist wahrscheinlich die Pumpe selbst blockiert.	C. Pumpenblockierungen werden in der Regel durch zu starke Ablagerungen in der Pumpe verursacht, und zwar aufgrund von falsch bemessenem Filter-papier oder weil das Krümelsieb nicht verwendet wurde. ASA verständigen. **Anmerkung:** Blockierungen auf Grund von falsch bemessenem oder eingesetztem Filterpapier und/oder Ausfälle durch fehlendes Krümmelsieb sind nicht von der Garantie gedeckt.

5.3 Empfohlene Ersatzteile

Es folgt eine Liste empfohlener Ersatzteile für die Elektrofriteusen der Serie HPRE E^4.

HEIZELEMENTE: Bestimmen, welche Heizelemente benötigt werden und diese aus der Liste unten bestellen.	
Teilenummer:	**Beschreibung**
807-4656	Heizelement – 208 V, 8,5 kW
807-4714	Heizelement – 480V, 10,25 kW
807-4711	Heizelement – 240V, 8,5 kW
807-4687	Heizelement – 208 V, 10,25 kW
807-4713	Heizelement- 240 V 8,5 kW (**für 220V 7 kW benutzen**)
807-4707	Temperatursonde 1721RE
826-2456	Obergrenzenthermostatsatz – 224 °C – Alle Nicht-CE-Modelle
826-2455	Obergrenzenthermostat – 213 °C – Nur 17-kW-CE-Modelle
826-2457	Obergrenzenthermostat – 207 °C – Nur 21-kW-Modelle
807-2191	Trafo, 208-240 V, 50/60 Hz – 12 V, 20 VA
807-2180	Trafo, 208-240 V, 50/60 Hz – 24 V, 20 VA
807-2284	Schütz, mechanisch – 240 V~, 50 A (17-kW-Modelle)
807-2283	Schütz, mechanisch – 240 V~, 63 A (21-kW-Modelle)
810-1202	Schütz, mit Verriegelung – 40 A, 3-polig
826-2256	Schnittstellenkartensatz





Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711 FAX (Ersatzteile) 1-318-219-7140 FAX (Techn. Unterstützung) 1-318-219-7135

GEDRUCKT IN DEN USA

SERVICE-HOTLINE
1-800-551-8633

819-6779
JUNI 2010